

Drobiowy gulasz

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Bardzo sycąca potrawa.

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mięso z piersi kurczaka - 30 dag
- papryka - 1 szt.
- cebula - 3 szt.
- czerwona fasola - 1 puszka(i)
- kukurydza - 1 puszka(i)
- olej -
- sól -
- pieprz -
- kostka bulionowa - 3 szt.
- czosnek - 2 ząbek(ząbki)

Etapy przyrządzenia:

1. Mięso dokładnie umyć, wytrzeć papierowymi ręczniczkami, pokroić, oprószyć solą i pieprzem, posiekać ząbki czosnku, cebulę obrać i pokroić w krążki.
2. Umyć paprykę, wyjąć gniazdo nasienne, pokroić, czosnek i mięso podsmażyć na oleju, dodać pokrojoną cebulę i paprykę, wymieszać, smażyć razem 5 minut.
3. Kostki zalać 1 litrem wody, wymieszać, wlać bulion do mięsa, gotować razem 10 minut.
4. Osączyć z zalewy fasolę i kukurydzę, dodać do potrawy, gotować 5 minut, przyprawić do smaku.
5. Podawać z makaronem lub ryżem ugotowanym na sypko.